MANUAL OUTDOORCHEF BBQ

THE CHARCOAL BARBECUE!



UFO 420



THE BARBECUE COMPANY

OUTDOORCHEF International Ltd • Neuhaltenring 1 • CH-6030 Ebikon
Phone +41 41 444 33 40 • Fax +41 41 440 79 78
www.outdoorchef.com • info@outdoorchef.ch

          


EUROPEAN
OUTDOORCHEF
TM
THE BARBECUE COMPANY



UFO 420

Bedienungsanleitung

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt. **ACHTUNG: Der Holzkohle-Kugelgrill von OUTDOORCHEF darf nicht als Feuerstelle verwendet werden.**

Sicherheitshinweise

Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmassnahmen kann zu ernsthaften Verletzungen führen. Lesen Sie deshalb vor Inbetriebnahme Ihres Grills alle in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise genau durch.

- Verwenden Sie Ihren Grill nur im Freien, nie in geschlossenen Räumen.
- Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.
- Verwenden Sie ausschliesslich handelsübliche Grillanzünder und beachten Sie die Hinweise auf der Packung.
- Verwenden Sie keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus etc. zum Anzünden oder Wiederanzünden.
- Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder mit Zündflüssigkeit getränkte Kohle auf heisse oder warme Kohle nach.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand von 1,5 m zu brennbaren Materialien.
- Kinder und Haustiere dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Grills aufhalten.
- Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist.
- Entfernen Sie die Asche erst, wenn diese komplett erkaltet ist.
- Tragen Sie beim Grillen und beim Einstellen der Lüftungsöffnungen stets Grillhandschuhe.
- Tragen Sie entsprechende Kleidung. Lange lose Ärmel fangen schnell Feuer.

Massnahmen vor dem Einheizen

- Stellen Sie den OUTDOORCHEF Grill auf einen geraden und sicheren Untergrund.
- Achten Sie vor dem Anzünden der Kohle darauf, dass die Aschenschale richtig eingelegt ist und alle Lüftungsschlitze geöffnet sind.
- Wir empfehlen, zum Anzünden anstelle von Anzündflüssigkeit handelsübliche Anzündwürfel und Papier zu verwenden.
- Um eine hohe und konstante Hitze zu erreichen, empfiehlt OUTDOORCHEF den Gebrauch von qualitativ hochwertigen Holzkohle-Briketts anstelle von gewöhnlicher Holzkohle. Lagern Sie diese an einem trockenen Ort.

Einheizen

1. Setzen Sie den Kohlenrost ein und belegen Sie ihn mit handelsüblichen Anzündwürfeln. Dann bedecken Sie diese vorzugsweise mit Briketts **(max. 0,8 kg)** und entfachen die Anzündwürfel. Verwenden Sie jedoch keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus oder vergleichbare flüssige Brennhilfen. Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder damit getränkte Kohle auf heisse oder warme Kohle. Achten Sie darauf, dass keine Briketts an der Kugel anliegen.
2. Lassen Sie die Kohle mit geöffnetem Deckel ca. 20–30 Minuten brennen, bis diese gleichmässig glüht und von einer weissen Schicht umgeben ist. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.
3. Beobachten Sie stets die Hitzeentwicklung in Ihrem Grill, bevor Sie weitere Kohle nachgeben. Eine vorsichtige Dosierung ist notwendig, damit der Temperaturanstieg unter Kontrolle gehalten werden kann. Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollten nicht höhere Temperaturen als 300 °C (626 °F) erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen.

Nützliche Hinweise und Tipps

- Die Hitze kann durch Öffnen und Schliessen der unteren Lüftungsöffnungen am Aschenbehälter reguliert werden. Beim Schliessen der Löcher wird die Hitze reduziert. Der Lüftungsschieber am Deckel hingegen muss während des Grillens immer offen bleiben.
- Tragen Sie beim Grillen und beim Einstellen der Lüftungsöffnungen stets Grillhandschuhe.
- Gebrauchen Sie zum Wenden des Grillguts anstelle einer Gabel eine gute und genügend lange Fleischzange, damit das Fleisch nicht angestochen werden muss und saftig bleibt.

Reinigung und Unterhalt

- Wenn Sie nach dem Grillen die Kohle ersticken wollen, setzen Sie den Deckel auf und schliessen Sie alle Lüftungsöffnungen. Verwenden Sie kein Wasser.
- Entfernen Sie vor dem nächsten Grillen immer sämtliche Aschenrückstände.
- Reinigen Sie die verschiedenen Roste mit einer Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten). Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel.

Garantiebestimmungen

OUTDOORCHEF übernimmt die Garantie für Mängel im Hinblick auf die Einzelteile und die Fabrikations- und Verarbeitungsqualität für den Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum (Datum des Kaufbeleges). Diese erstreckt sich auf Material- und Verarbeitungsfehler sämtlicher Teile des Produktes. Die Garantie bei Schäden der Emaillierung ist nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Kaufdatum zu 100 % gewährleistet. Sie gilt nur bei Neugeräten, die noch nicht benutzt wurden.

Garantieansprüche können nur zusammen mit der Kaufquittung beim entsprechenden Händler geltend gemacht werden.

Nicht als Garantiefall zu betrachten sind die folgenden Punkte:

- Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede der Emaillierung,
- Defekte, die durch eine falsche Benutzung, eine unsachgemässe Installation oder durch Fahrlässigkeit entstanden sind,
- Ersatzteile, die nicht durch OUTDOORCHEF oder dessen Vertragspartner geliefert wurden, sowie von diesen verursachte Schäden,
- bei Abänderungen, zweckfremdem Einsatz oder mutwilliger Beschädigung,
- Reparaturen, die nicht durch autorisierte Personen durchgeführt wurden,
- Nichtausführung der routinemässigen Wartung,
- Schäden, die beim Transport zum entsprechenden Händler entstanden sind,
- höhere Gewalt und
- normaler Verschleiss.

Die Produkte von OUTDOORCHEF werden kontinuierlich weiterentwickelt. Änderungen können deshalb ohne vorherige Ankündigung vorgenommen werden.

Hinweis zur Temperaturanzeige
Die Anzeigenabweichung vom Thermometer kann +/– 10 % betragen.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SOLLTE VOM BESITZER AUFBEWAHRT WERDEN UND JEDERZEIT GRIFFBEREIT SEIN.



UFO 420

User Guide

Keep this manual safe. It contains important instructions for safety, operation and maintenance. **Attention: The charcoal Kettle Barbecue from OUTDOORCHEF must not be used as a fireplace!**

Safety instructions

Non-observance of these safety instructions and precautions can lead to serious injury. Therefore please read the following instructions before using your barbecue.

- This barbecue may only be used outdoors, never indoors.
- Before using the barbecue, position it out of the wind as much as possible.
- Only use commercial barbecue firelighters and follow the instructions on its packaging.
- When using barbecue lighter fluid distribute the fluid evenly over the charcoal briquettes, let it soak into the charcoal briquettes for a few minutes, then carefully light the charcoal briquettes. Take special care that it does not accumulate in the bottom of the bowl. If so use a lit match to ignite the fluid in order to burn it off before starting to cook.
- Do not use fluids such as petrol or similar highly flammable spirits to light or re-light the barbecue!
- Do not add lighter fluids or charcoal briquettes, impregnated with barbecue lighter fluid to hot or warm charcoal briquettes.
- Keep a secure distance of 1.5 meters from combustible materials.
- Always keep children and pets away from the barbecue.
- Do not move the barbecue when in use.
- Do not remove ashes until all charcoal briquettes are completely burned out and fully extinguished.
- Always wear heat resistant oven mitts when grilling or adjusting the vent holes.
- Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the barbecue.

Preparations before use

- Place the barbecue on level and safe ground at all times.
- Ensure the ash catcher is in place and the upper and lower vent holes are fully open before starting the charcoal briquettes.
- To light the charcoal briquettes we recommend that you use chimney charcoal lighter and standard fire-

lighters with paper rather than barbecue lighter fluid.
- For a cooking time of around 1.5 hrs you need around 1.5–2 kg of normal charcoal or around 0.5–1 kg of charcoal briquettes.

Lighting the barbecue

1. Insert the charcoal grid. Place firelighters on the grid and cover it with charcoal briquettes **(max. 0.8 kg)** and light. Do not use fluids such as petrol or similar highly flammable spirits to light or re-light the barbecue!
2. Wait approximately 20–30 minutes until the charcoal briquettes are covered with a light coating of grey ashes. Make sure that no briquettes touch the bowl to avoid harming the porcelain finish. Now you are ready to cook!
3. Keep an eye on the temperature development in the barbecue before adding more charcoal briquettes. Take care that the temperatures do not reach more than 350° Celsius. Overheating can deform barbecue parts!

Useful Instructions and Tips

- The heat can be easily regulated by opening or closing the vent holes on the ash catcher. Closing the holes reduces the air and heat. Opening the holes increases air and heat. The air vent on the lid must remain open during use!
- Always wear heat resistant oven mitts when grilling or adjusting the vent holes.
- When turning meat during cooking never pierce it with skewers or forks as this will result in a loss of meat juices and will dry the meat out!

Maintenance

- If you wish to extinguish the charcoal briquettes, place the lid on the bowl and close all air vents. Do not use water.
- Always remove ashes before grilling again.
- Clean the grill with a brass/copper brush or barbecue cleaner suitable for porcelain surfaces. The drip pan may be cleaned with soap and water. NEVER use steel brushes, aggressive detergents or sharp objects!

Warranty

This warranty covers defects in parts and workmanship for a period of 24 months from the original purchase date. Any damage claim regarding the enameling must be submitted within 30 days of purchase to be covered by the warranty. This pertains to new barbecues that have not been used.

Satisfactory Proof of Purchase must be submitted to your dealer with any claim.

The following conditions are NOT covered by this warranty:
- Unevenness and colour variations in the enamelling
- Damage caused by improper assembly or disregard of the manual.
- Spare parts not supplied by OUTDOORCHEF or one of its distribution partners.
- In the event of modifications, of an inappropriate use or a damage caused by bad intention.
- Damage caused by improper maintenance or repairs by an unauthorized person.
- Damage caused do to none maintenance of the barbecue
- Damages occurring in transport or shipping and handling costs.
- Acts of god.
- Normal wear and tear.

OUTDOORCHEF operates a policy of continuous product development and improvement. As such we reserve the right to alter product design and or specification without giving any prior notice.

THE USER GUIDE SHOULD BE KEPT AND STORED IN A PLACE THAT IS ACCESSIBLE AT ALL TIMES.



UFO 420

Mode d'emploi

Conservez ce mode d'emploi dans un lieu sûr. Il contient des informations importantes concernant la sécurité, le fonctionnement et l'entretien. **IMPORTANT: Le barbecue sphérique à charbon de bois ne doit pas être utilisé comme un foyer.**

Instructions de sécurité

Le non respect de ces instructions de sécurité et de ces mesures de précaution peut provoquer des blessures corporelles sérieuses. C'est pourquoi il faut lire attentivement les instructions de ce mode d'emploi avant la mise en service du barbecue.

- Attention! Ne pas utiliser dans de locaux fermés!
- Placez le barbecue avant la mise en service si possible à l'abri du vent.
- N'utilisez que les allumeurs pour barbecue traditionnels et observez les instructions sur l'emballage.
- Attention! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue!
- N'ajoutez jamais de liquide d'allumage ou de charbon imbibé de liquide d'allumage sur du charbon brûlant ou chaud.
- Maintenez une distance de sécurité de 1,5 m des matériaux inflammables.
- Attention! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques!
- Attention! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation!
- N'enlevez les cendres que lorsqu'elles sont complètement refroidies.
- Utiliser un gant pour manipuler le couvercle et les aérations.
- Portez des vêtements adéquats. Des manches longues et amples prennent rapidement feu.

Mesures à respecter avant l'allumage

- Le barbecue OUTDOORCHEF doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- Avant l'allumage du charbon, veuillez à ce que le bac récupérateur de cendres soit correctement placé et que les ouvertures d'aération soient ouvertes.
- Pour l'allumage, nous recommandons d'utiliser des dés d'allumage conventionnels et du papier à la place de liquide d'allumage. Veuillez respecter les indications quant à la quantité des dés d'allumage que vous pourrez utiliser qui se trouvent sur l'emballage des dés.
- Pour atteindre une chaleur correcte et constante, OUTDOORCHEF recommande l'utilisation de briquettes de charbon de bois d'excellente qualité à la place du charbon de bois traditionnel. Stockez-les dans un endroit sec.

Allumage

1. Installez la grille à charbon et étalez les dés conventionnels d'allumage. Recouvrez-les de préférence de briquettes ou de charbon de bois **(de 0,6 kg à max. 0,8 kg)** et allumez-les. Toutefois, n'utilisez jamais des liquides comme l'essence, les produits contenant de l'alcool ou des liquides semblables. N'ajoutez jamais de liquide d'allumage ou de charbon imbibé de liquide d'allumage sur du charbon brûlant ou chaud.
   Veillez à ce que les briquettes ne soient pas en contact direct avec la sphère.
2. Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson. «Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre le combustible».
3. Observez constamment le développement de la chaleur dans le barbecue avant de rajouter du charbon. Dosez avec précaution car il est important de contrôler l'augmentation de la température. Pour protéger les aliments à griller ainsi que le barbecue lui-même, des températures plus élevées que 300 °C (626 °F) ne devraient pas être atteintes. Des températures plus élevées peuvent déformer des parties du barbecue.

Instructions et conseils utiles

- La chaleur peut être régulée en ouvrant et fermant les ouvertures d'aération inférieures se trouvant sur le bac à cendres. Si vous fermez les ouvertures, la chaleur se réduit. La grille d'aération du couvercle par contre doit toujours rester ouverte pendant la grillade.
- Portez toujours des gants de protection, lors de la grillade et lors du réglage des ouvertures d'aération.
- Pour retourner les aliments à griller, utilisez, au lieu d'une fourchette, une pince à viande suffisamment longue pour que la viande ne soit pas piquée et qu'elle reste bien juteuse.

Nettoyage et entretien du barbecue

- Lorsque vous avez terminé votre grillade et que vous voulez éteindre le charbon, placez le couvercle sur le barbecue et fermez toutes les ouvertures d'aération. N'utilisez jamais de l'eau.

- Eliminez toujours tous les résidus de cendres avant la prochaine grillade.
- Nettoyez les diverses grilles au moyen d'une brosse pour barbecue avec des fils en laiton (pas de fils en acier). N'utilisez jamais des objets tranchants ou des produits de nettoyage agressifs.

Conditions de garantie

OUTDOORCHEF offre une garantie en cas de défauts concernant les pièces individuelles et la qualité de la fabrication et des finitions pour une période de 24 mois à compter de la date d'achat indiquée sur la preuve d'achat originale. Cette garantie couvre les défauts des matériaux ou de fabrication de toutes les pièces du produit. Concernant les dommages de l'émaillage, la garantie n'est appliquée à 100% que durant un délai de déclaration de 30 jours à compter de la date d'achat indiquée sur la facture. Cette garantie spécifique n'est applicable que pour des appareils nouveaux qui n'ont pas encore été utilisés.

Les droits à une garantie ne sont reconnus que sur présentation de la preuve d'achat auprès du point de vente correspondant.

La présente garantie ne couvre pas les points suivants:
- les inégalités, les défauts minimes et les différences de couleur de l'émaillage
- les dommages causés par une utilisation incorrecte, par une installation non conforme ou par négligence
- les pièces de rechange qui n'ont pas été fournies par OUTDOORCHEF ou ses partenaires contractuels, ainsi que les dommages qu'elles peuvent causer
- en cas de modifications, d'une utilisation inappropriée ou d'un endommagement causé par mauvaise intention
- les réparations effectuées par des personnes non autorisées
- non exécution de l'entretien routinier
- les dommages occasionnés lors du transport au point de vente correspondant
- les cas de force majeure
- l'usure normale.

Les produits OUTDOORCHEF sont en progression continue. Des modifications peuvent être entreprises sans en avertir le consommateur.

Indications concernant le thermomètre
Un écart de +/– 10% sur les indications du thermomètre est possible.

CE MODE D'EMPOI DOIT ÊTRE CONSERVÉ PAR LE PROPRIÉTAITRE ET RESTER TOUJOURS À PORTÉE DE MAIN.



UFO 420

Gebruiksaanwijzing

Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Het bevat belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en onderhoud. **ATTENTIE: de houtskoolkogelbarbecue mag niet worden gebruikt als stookplaats!**

Veiligheidsinstructies

Wanneer u deze veiligheidsinstructies en voorzorgsmaatregelen niet naleeft, kan dit tot ernstig letsel leiden. Lees daarom eerst alle onderstaande instructies in deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de barbecue gebruikt.

- Deze barbecue mag alleen buiten worden gebruikt, nooit in gesloten ruimtes.
- Plaats de barbecue zo veel mogelijk uit de wind voordat u hem gaat gebruiken.
- Gebruik alleen speciale barbecue-aanmaakblokjes en volg de instructies op de verpakking.
- Gebruik geen vloeistoffen zoals benzine of soortgelijke licht ontvlambare vloeistoffen voor het aansteken of opnieuw aansteken van de barbecue
- Voeg geen aanmaakvloeistof of met aanmaakvloeistof doordrenkte briketten toe aan briketten die al heet of warm zijn.
- Plaats de barbecue op een veilige afstand van 1,5 meter van brandbare materialen.
- Houd kinderen en huisdieren altijd uit de buurt van de barbecue.
- Verplaats nooit een barbecue wanneer deze in gebruik is.
- Verwijder as pas wanneer deze volledig afgekoeld is.
- Draag altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u aan het grillen bent of de luchtschuif wilt verstellen.
- Draag passende kleding. Los wapperende mouwen vatten snel vlam!

Maatregelen voor het aansteken

- Plaats de OUTDOORCHEF- barbecue altijd op een vlakke en veilige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de asopvangbak op zijn plaats zit en dat alle luchtgaten volledig open staan voordat u de houtskoolbriketten aansteekt.
- Voor het aansteken van de houtskoolbriketten adviseren we gebruik te maken van standaard aanmaakblokjes met papier in plaats van aanmaakvloeistof.

- Oom een hoge en constante hitte te bereiken adviseert OUTDOORCHEF het gebruik van hoogwaardige kwaliteitsbriketten, in plaats van gewone houtskool. Bewaar de briketten bovendien op een droge plaats!

Aansteken

1. Plaats het kleine aansteekrooster, bedek het met standaard aanmaakblokjes en bedek deze bij voorkeur met briketten **(max. 0,8 kg)** en steek de aanmaakblokjes aan. Gebruik nooit vloeistoffen zoals benzine of soortgelijke licht ontvlambare vloeistoffen. Voeg geen aanmaakvloeistof of met aanmaakvloeistof doordrenkte briketten toe aan briketten die al heet of warm zijn.
2. Laat de barbecue ongeveer 20–30 minuten branden tot de houtskoolbriketten bedekt zijn met een klein laagje grijze as. Let erop, dat er geen briketten tegen de kogel aanliggen! Begin pas dan met barbecueën!
3. Let op de temperatuurontwikkeling in de barbecue voordat u houtskoolbriketten bijvult. Voor het onder controle houden van de temperatuurstijging is het nodig voorzichtig te doseren. Om het te bereiden voedsel en de barbecue te beschermen, dient de temperatuur niet hoger dan 300 °C (626 °F) te zijn. Door oververhitting kunnen onderdelen van de barbecue vervormen!

Praktische aanwijzingen en tips

- De hitte kan worden gereguleerd door de onderste luchtschuif aan de asopvangbak te openen en te sluiten. Bij het sluiten van de luchtgaten wordt de hitte gereduceerd. De luchtschuif aan de deksel moet tijdens het barbecueën altijd open blijven.
- Draag bij het barbecueën en het afstellen van de ventilatieopeningen altijd hittebestendige ovenhandschoenen.
- Gebruik voor het draaien van vlees, vis, enz. een voldoende lange vleestang, zodat niet in het product geprikt hoeft te worden en het sappig blijft.

Reinigen en onderhoud

- Als u de houtskoolbriketten wilt doven, doet u de deksel dicht en sluit u alle luchtgaten. Gebruik geen water.
- Verwijder altijd alle asresten voordat u weer gaat barbecueën.
- Reinig de verschillende roosters met een messing- of koperborstel. Gebruik nooit scherpe voorwerpen (geen staalborstels of agressieve reinigingsmiddelen).

Garantiebepalingen

OUTDOORCHEF biedt een garantie voor gebreken van onderdelen en de productie- en verwerkingskwaliteit, voor een periode van 24 maanden vanaf de datum van het aankoopbewijs. Deze garantie blijft beperkt tot materiaal- en verwerkingsfouten in alle delen van het product. De garantie bij schade aan de emaillering wordt slechts binnen een meldingstermijn van 30 dagen vanaf de datum van het aankoopbewijs voor 100% aanvaard. Deze garantie geldt alleen voor nieuwe apparatuur, die nog niet werd gebruikt!

Garantieaanspraken kunnen alleen, met het aankoopbewijs, worden ingediend bij de desbetreffende dealer.

Voor de volgende punten wordt geen garantie gegeven:

- oneffenheden, minimale afwijkingen en kleurverschillen in de emaillering
- defecten, die zijn ontstaan door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, verkeerd gebruik of nalatigheid
- vervangende onderdelen, die niet door OUTDOORCHEF of diens contractpartners werden geleverd, evenals daaruit voortvloeiende schade
- bij wijzigingen, gebruik buiten het gebruiksdoel, of moedwillige beschadiging
- reparaties, die niet door geautoriseerde personen werden uitgevoerd.
- niet uitvoeren van het normale routine-onderhoud
- schade en transportkosten, die tijdens het transport naar de desbetreffende dealer zijn ontstaan.
- force majeure
- normale slijtage

OUTDOORCHEF werkt voortdurend aan de ontwikkeling en verbetering van zijn producten. OUTDOORCHEF behoudt zich daarom het recht om zonder voorafgaande aankondiging, het design en/of de productspecificaties te wijzigen.

DEZE GEBRUIKSAANWIJZING MOET DOOR DE EIGENAAR VAN DE BARBECUE WORDEN BEWAARD, EN OP ELK MOMENT BINNEN HANDBEREIK ZIJN!

IT UFO 420

Istruzioni per l'uso

Conservare le istruzioni per l'uso, contengono informazioni importanti riguardanti la sicurezza, il funzionamento e la manutenzione del vostro grill. **ATTENZIONE: il barbecue sferico a carbonella OUTDOORCHEF non deve essere utilizzato come focolare!**

Prescrizioni di sicurezza

Prima di mettere in funzione il vostro grill vogliate leggere attentamente queste istruzioni per l'uso.

- Usare il vostro grill sempre all'aria aperta e mai in un locale chiuso.
- Mettere il grill al riparo dal vento
- Usare sempre accendini comuni.
- Non aggiungere MAI liquido infiammabile o carbonella bagnata con liquido infiammabile
- Tenere i prodotti infiammabili ad una distanza di sicurezza di 1.50 m.
- Non lasciare bambini e animali domestici incustoditi vicino al grill.
- Non spostare mai il grill mentre è in funzione.
- Togliere la cenere solo quando é completamente fredda.
- Portate sempre dei guanti di protezione
- Attenzione maniche lunge possono infiammarsi facilmente.

Messa in funzione

- Posizionare il grill su una superficie piana.
- Prima di accendere controllare che il portacenere sia al posto giusto e che la ventilazione sia aperta.
- Per l'accensione si consigliano appositi dadi o della carta.
- Per ottenere una temperatura invariata OUTDOORCHEF vi consiglia briquette di carbonella ad alta qualità.

Riscaldare

1. Inserite la griglia reggibrace, distribuirvi sopra i cubetti accendifuoco e coprire preferibilmente con bricchette di legna **(0,8 kg al massimo).** Accendere i cubetti accendifuoco. Non utilizzare liquidi come benzina, spirito da ardere o simili. Non versare mai il liquido accendifuoco o carbone imbevuto di liquido accendifuoco sulla brace calda o ardente.
2. Lasciare bruciare il carbone a grill aperto per 20–30 minuti, finché arde uniformemente e appare ricoperto di uno strato biancastro. Assicurarsi che le bricchette non siano in contatto con il corpo sferico! Ora è possibile cominciare a grigliare
3. Controllare sempre la temperatura prima di aggiungere carbone. Dosare il carbone con attenzione in quanto la temperatura può raggiungere livelli molto elevati. Per evitare di bruciare i cibi e danneggiare il grill, non si dovrebbero superare i 300 °C. Temparature troppo alte possono deformare il grill.

Consigli utili e instruzioni

- Il calore viene regolato attraverso l'apertura e la chiusura del foro di aerazione inferiore sul contenitore per la cenere. Chiudendo l'apertura si riduce il calore. L'apertura posta invece sul coperchio deve rimanere sempre aperta durante la cottura dei cibi.
- Quando grigliate o regolate le aperture di aerazione, indossare sempre dei guanti di protezione.
- Per girare la carne, servitevi di una pinza da carne e non una forchetta per non pungere i cibi e per mantenerli succosi all'interno.

Cura del grill

- Per spegnere la carbonella al termine della grigliata mettere il coperchio sul grill e chiudere tutte le aperture dell'aria. Non utilizzare mai acqua.
- Prima della prossima grigliata togliete sempre tutta la cenere.
- Pulire le griglie con una spazzola di rame o ottone. Pulire il pentolino con acqua e sapone. Non pulire mai il grill con degli oggetti di metallo o detersivi aggressivi.

Condizioni di garanzia

OUTDOORCHEF garantisce i propri prodotti per un periodo di 24 mesi a decorrere dalla data indicata sulla ricevuta di acquisto, relativamente a difetti di singoli componenti e alla qualità di fabbricazione e lavorazione. La presente garanzia copre altresì difetti di materiale e di lavorazione di tutti i componenti del prodotto. Per danni alla smaltatura, il prodotto è garantito al 100 % per un periodo di soli 30 giorni a decorrere dalla data indicata sulla ricevuta di acquisto. Questo vale solo per i prodotti nuovi che non sono ancora stati utilizzati!

Le richieste di garanzia possono essere avanzate solamente al relativo distributore, mostrando la ricevuta di acquisto.

Quanto segue non è coperto dalla presente garanzia:

- Errori di planarità, difetti minimi e difformità di colore nella smaltatura.
- Difetti derivanti da mancato rispetto delle istruzioni d'uso, uso errato o negligenza.
- Parti di ricambio non fornite da OUTDOORCHEF o dai suoi partner contrattuali, nonché danni da esse derivanti.
- In caso di modifiche, di un utilizzo inadeguato o di un danno causato da cattiva intenzione.
- Riparazioni effettuate da persone non autorizzate.
- Non esecuzione dell'intervista sistematica.
- Danni nonché costi di trasporto derivanti dal trasporto fino al relativo distributore.
- Eventi di forza maggiore.
- Regolare usura.

I prodotti di OUTDOORCHEF sono sottoposti ad un sviluppo e miglioramento continuo. Ci riserviamo dunque il diritto di modificare la progettazione senza preavviso.

CONSERVARE SEMPRE A PORTATA DI MANO LE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO!



UFO 420

Instrucciones de uso

Guarde estas instrucciones de uso en un lugar seguro. Contienen importantes informaciones relativas a la seguridad, el funcionamiento y el mantenimiento. **ATENCIÓN: la barbacoa esférica de carbón de madera OUTDOORCHEF no debe usarse como hogar o fogón.**

Instrucciones de seguridad

El incumplimiento de estas instrucciones y precauciones de seguridad puede producir graves lesiones. Por este motivo, lea atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar su barbacoa.

- Esta barbacoa sólo puede utilizarse en el exterior, nunca en espacios cerrados.
- Antes de utilizar la barbacoa, colóquela lo más lejos posible del viento.
- Utilice únicamente productos comerciales para encender barbacoas y siga las instrucciones que figuran en su envase.
- No utilice líquidos como gasolina o alcoholes altamente inflamables para encender o volver a encender la barbacoa.
- No añada líquido de encendido o briquetas de carbón impregnadas con líquido de encendido a briquetas calientes o muy calientes.
- Manténgase a una distancia de seguridad de 1,5 metros del material combustible.
- Mantenga siempre alejados del asador a niños y animales.
- Cuando esté en funcionamiento, mantenga a los niños fuera del alcance de la barbacoa.
- No recoja las cenizas mientras no estén totalmente frías.
- Utilice siempre manoplas resistentes al calor mientras esté cocinando o ajustando los orificios de ventilación.
- Lleve las indumentaria adecuada. Las mangas holgadas arden con mucha facilidad.

Medidas antes de calentar

- Coloque la barbacoa OUTDOORCHEF sobre una superficie plana y segura.
- Antes de encender el carbón, cuide que el depósito de ceniza esté en su lugar y que todas las aberturas de ventilación estén abiertas.
- Para encenceder el fuego recomendamos usar pastillas para este fin junto con papel, en lugar de combustibles líquidos.

- Para lograr un calor elevado y constante, OUTDOORCHEF recomienda el uso de briquetas de carbón de madera de buena calidad, en lugar del carbón de madera corriente. Guarde las briquetas en un lugar seco.

Calentar

1. Coloque la parrilla para el carbón, ponga las pastillas para encendido y cúbralas con briquetas **(máx. 0,8 kg)** y encienda las pastillas. No utilice líquidos inflamables como bencina, gasolina o similares. Nunca agregue líquido inflamable o carbón embebido en él sobre el carbón caliente.
2. Deje arder el carbón con la tapa abierta durante 20 ó 30 minutos hasta que forme brasa pareja y esté recubierto por una capa de ceniza. Cuide que las briquetas no toquen la esfera. Comience enseguida con el asado.
3. Controle la temperatura de su barbacoa antes de agregar más carbón. Para mantener la temperatura bajo control es necesario usar cantidades prudentes. Para proteger tanto los alimentos como la barbacoa la temperatura no debe sobrepasar los 300 °C (626 °F). Las temperaturas demasiado elevadas pueden deformar partes de la barbacoa.

Recomendaciones útiles y consejos

- El calor se puede regular abriendo y cerrando la entrada de aire inferior en el depósito de ceniza. Cerrando los agujeros se reduce el calor. La entrada de aire en la tapa, en cambio, debe permanecer siempre abierta mientras la barbacoa está en uso.
- Al asar y al regular las entradas de aire, lleve siempre guantes protectores.
- Para dar vuelta a la carne, use una pinza de buena calidad y longitud suficiente. Así no es necesario pinchar la carne y esta permanece jugosa.

Limpieza y mantenimiento

- Si desea apagar el carbón después de asar, coloque la tapa y cierre todas las entradas de aire. No use agua.
- Antes del próximo uso retire siempre todos los restos de ceniza.
- Limpie las parrillas con un cepillo de cobre o de latón. No use objetos afilados, ni cepillos de acero ni limpiadores agresivos.

Disposiciones de garantía

OUTDOORCHEF se compromete a conceder una garantía por defectos en relación con piezas individuales y con la calidad de fabricación y de acabado durante un período de 24 meses a partir de la fecha del comprobante de compra. La garantía se extiende a defectos de material y acabado de todas las piezas del producto. En caso de defectos del esmaltado, sólo se concederá la garantía completa en un plazo de reclamación de 30 días a partir de la fecha del comprobante de compra.

Las reclamaciones de la garantía solamente se pueden hacer valer junto con la factura de compra del comerciante correspondiente.

Los siguientes puntos no están incluidos en la garantía:

- Irregularidades, pequeños defectos y diferencias de color en el esmaltado.
- Defectos ocasionados por uso inapropiado, instalación incorrecta o negligencia.
- Piezas de repuesto no provistas por OUTDOORCHEF o por sus representantes, así como los daños resultantes.
- Modificaciones, utilización para otros fines que los previstos o daños intencionales.
- Reparaciones que no hayan sido realizadas por personal autorizado.
- Falta de realización del mantenimiento normal de rutina.
- Daños producidos durante el transporte al comercio correspondiente.
- Fuerza mayor.
- Desgaste normal.

Los productos de OUTDOORCHEF están en continuo desarrollo. Por ello, pueden sufrir modificaciones sin aviso previo.

ESTAS INSTRUCCIONES DE USO DEBEN SER CONSERVADAS POR EL USUARIO Y DEBEN TENERSE SIEMPRE A MANO.

Distribution:

Sales: OUTDOORCHEF International AG
Neuhaltenring 1
CH-6030 Ebikon
Tel. +41 41 444 33 40
Fax +41 41 440 79 78
E-mail: info@outdoorchef.ch
www.outdoorchef.ch
www.outdoorchef.com



THE BARBECUE COMPANY

(ART.No:19.100.02) UFO420-MANUAL/11.2006

          